



Waterzoii

Par La Popotte sans chichis



Ingédients

4 cuisses de poulet

3 carottes

1 navet

1 branche de céleri

1 petite boîte de champignons de paris

1L de bouillon de légumes ou de poule

15 cl de crème liquide entière

1 jaune d'œuf

1 cuil à soupe de persil

Sel, poivre

Pelez et découpez vos légumes.

Dans une cocotte, faites revenir votre poulet.

Lorsqu'il est bien coloré sur toutes les faces, ajoutez les légumes, le bouillon.

Assaisonnez en sel, poivre.

Faire mijoter 45 min.

Dans un bol, mélangez la crème avec le jaune d'œuf. Ajoutez ce mélange à la viande et aux légumes.

Laissez mijoter doucement quelques minutes.

Servez bien chaud en saupoudrant de persil.